

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. September 2016 |

„Vorspeise“: mit Nelson Müller



Vorspeise: „Zweierlei vietnamesische Sommerrolle mit süß-scharfer Dip-Sauce“ von Daniel Greineder

Zutaten für zwei Personen

Für die Sommerrollen:

100 g	Roastbeef
4 große	Garnelen, küchenfertig
8 Stück	rundes Reispapier
150 g	Reisnudeln
40 g	Thai-Schalotten
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
½ Kopf	Kopfsalat
40 g	Bohnensprossen
½	Gurke
1	Karotte
5 EL	Fisch-Sauce
5 EL	helle Soja-Sauce
2 EL	helle Sesamsaat
½ Bund	Minze
½ Bund	Koriander
½ Bund	Thai-Basilikum
	Sesamöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dip-Sauce:

2	Limetten
1	rote Thai Chili
20 g	Erdnusskerne
50 ml	Fisch-Sauce
2 ½ EL	Zucker

Zubereitung

Für die vietnamesischen Sommerrollen Reisnudeln in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Wasser übergießen und circa zehn Minuten ziehen lassen.

Gurke abbrausen, trockenreiben und in schmale Stifte schneiden. Minze, Koriander und Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thai-Schalotten abziehen, in schmale Spalten schneiden und in Sesamöl goldbraun anbraten. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten und anschließend mit etwas Salz im Mörser zerstoßen. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Salat putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Bohnensprossen waschen und trockentupfen.



Roastbeef kalt abrausen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Fisch-Sauce, Soja-Sauce und Pfeffer vermengen und Fleisch marinieren. 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen, in grobe Stücke schneiden und in Sesamöl langsam anschwitzen. Mariniertes Fleisch dazugeben und bei hoher Temperatur kurz scharf anbraten. Dann vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Garnelen kalt abrausen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Sesamöl sanft anbraten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und der Länge nach halbieren.

Reispapier durch lauwarmes Wasser ziehen und auf einem feuchten Tuch ausbreiten. Auf die untere Hälfte der Reispapier-Blätter Salat geben, darauf Reismudeln, Gurke, Garnelen oder Roastbeef, Bohnensprossen, Karotten, Sesam mit Salz, Thai-Schalotten und einige Blätter der Kräuter. Dann Enden einschlagen und aufrollen.

Für die süß-scharfe Dip-Sauce Limetten auspressen. Limettensaft, etwas Wasser, Fisch-Sauce und eine Prise Zucker verrühren. Chilischote abrausen, trockenreiben, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch klein hacken. Erdnüsse zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Erdnüsse und Chili mit Dip-Sauce verrühren.

Je eine vietnamesische Sommerrolle mit Garnele und eine mit Roastbeef mit süß-scharfer Dip-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Kartoffel-Dill-Suppe mit Hummerschwänzen“ von Petra Erceg

Zutaten für zwei Personen

Für die Hummerschwänze:

2 mittelgroße Hummerschwänze
1 Karotte
1 Zwiebel
½ Stange Lauch
½ Knolle Sellerie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe:

5 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
2 Karotten
1 Zwiebel
½ Stange Lauch
½ Knolle Sellerie
600 ml Geflügelfond
200 ml Schlagsahne
150 ml trockener Weißwein
1 Bund Dill
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

3 Stängel Dill

Zubereitung

In einem Topf einen Liter gesalzenes und gepfeffertes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Hummerschwänze eine Karotte und eine halbe Knolle Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Hummerschwänze kalt abbrausen und trockentupfen. Mit dem Gemüse in einem Liter gesalzenem und gepfeffertem Wasser garen, bis die Hummerschwänze eine rote Färbung annehmen. Hummer aus dem Sud nehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Gemüse abgießen, Hummersud auffangen.

Für die Suppe Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem Topf Rapsöl erhitzen, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie andünsten und mit Geflügelfond ablöschen. Kartoffeln hinzufügen und gar kochen. Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Eine Schöpfkelle Hummersud, Schlagsahne, Dill und Weißwein zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Kartoffel-Dill-Suppe mit Hummerschwänzen auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.



Vorspeise: „Räucherlachs-Tatar mit Kartoffel-Rösti, Meerrettich-Limetten-Creme und pochiertem Wachtelei“ von Patrick Jonek

Zutaten für zwei Personen

Für das Räucherlachs-Tatar:

250 g	Räucherlachs
1	Frühlingszwiebel
½	Limette
50 g	Schmand
50 ml	Olivenöl
3 EL	Dijon-Senf
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	glatte Petersilie
	Meersalz, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rösti:

2 große	mehlig kochende Kartoffeln
1 kleine	Zwiebel
2	Eier
4 TL	Mehl
½ Bund	glatte Petersilie
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Meerrettich-Limetten-Creme:

½	Limette
½ Wurzel	Meerrettich
100 g	Crème fraîche
	rosenscharfes Paprikapulver, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Wachtelei:

2	Wachteleier
20 ml	Weißweinessig
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Wachteleier Wasser mit Essig in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und mit einer Gemüseribe fein raspeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kartoffelraspel, Zwiebel, Petersilie, Eier und Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, aus der Masse Rösti formen und diese von beiden Seiten goldbraun ausbacken.



Für das Räucherlachs-Tatar Räucherlachs in feine Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Limette auspressen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter der Petersilie abzupfen und mit Schnittlauch fein hacken. Räucherlachs, Frühlingszwiebel, Limettensaft, Schmand, Olivenöl, Senf, Schnittlauch und Petersilie vermengen. Tatar mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Meerrettich-Limetten-Creme Schale der Limette abreiben und Saft auspressen. Meerrettich schälen und reiben und drei Esslöffel des Meerrettichs mit Limettensaft, Limettenschale und Crème fraîche vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für das pochierte Wachtelei Wachteleier vorsichtig öffnen und jeweils ein Ei für eine knappe Minute in das siedende Essig-Wasser geben. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und in Salzwasser abschrecken. Vor dem Servieren salzen.

Räucherlachs-Tatar mit Kartoffel-Rösti, Meerrettich-Limetten-Creme und pochiertem Wachtelei auf Tellern anrichten und servieren.



Vorspeise: „Hähnchenbrust im Pancetta-Mantel mit Linsen-Kartoffel-Gemüse“ von Daniela Blum

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2	Hähnchenbrüste à 100 g
4 Scheiben	Pancetta
3 Zehen	frischer junger Knoblauch
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2	frische Lorbeerblätter
1 EL	Butter, zum Aromatisieren
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Linsen-Kartoffel-Gemüse:

80 g	rote Linsen
200 g	festkochende Kartoffeln
4	Frühlingszwiebeln
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
½	Möhre
50 g	Staudensellerie
40 ml	trockener Weißwein
10 ml	heller Balsamico
125 ml	Geflügelfond
4 Stängel	glatte Petersilie
1 EL	Butter, zum Aromatisieren
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zweig	glatte Petersilie
---------	-------------------

Zubereitung

Für die Linsen in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Hähnchenbrust im Pancetta-Mantel Hähnchenbrustfilets kalt abrausen und trocken tupfen. Lorbeerblätter abrausen und trockenwedeln. Jeweils zwei Scheiben Pancetta nebeneinander auslegen. Hähnchenbrust und Lorbeer daraufgeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Pancetta um die Hähnchenbrust wickeln und mit Küchengarn befestigen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchen im Pancetta-Mantel rundherum anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Butter, Rosmarin und Thymian zum Hähnchen geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten garen.

Für das Linsen-Kartoffel-Gemüse Linsen kalt abspülen und etwa 15 bis 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Nach Ende der Kochzeit abschütten. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine



Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhre, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schälen und ebenfalls in klein schneiden. Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und Geflügelfond angießen. Möhre, Sellerie und Frühlingszwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze circa sechs Minuten garen. Anschließend die Linsen hinzufügen. In einer anderen Pfanne Olivenöl erhitzen und Kartoffelwürfel goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Balsamico, Butter, Petersilie und Kartoffelwürfel unter das Linsengemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken.

Hähnchenbrust im Pancetta-Mantel mit Linsen-Kartoffel-Gemüse auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Vorspeise: „Soljanka mit Salz-Kümmel-Stangen“ von Roland Buttgerit

Zutaten für zwei Personen

Für die Soljanka:

150 g	Schinkenwurst, am Stück
150 g	Salami, am Stück
250 g	festkochende Kartoffeln
1	Fleischtomate
2 große	Zwiebeln
370 ml	Gewürzgurken, aus dem Glas
400 ml	Tomaten-Ketchup
300 ml	Gemüsefond
	Kümmelsamen, zum Abschmecken
	Butter, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salz-Kümmel-Stangen:

1	Ei, davon das Eigelb
100 g	Butter
60 ml	Milch
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 EL	Kümmelsamen, zum Bestreuen
1 EL	Grobes Meersalz, zum Bestreuen
	Mehl, für die Arbeitsfläche

Für die Garnitur:

2 TL	Saure Sahne
5 Stängel	krause Petersilie

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für die Salz-Kümmel-Stangen Butter, Mehl, Backpulver, Milch und eine Prise Salz zu einem festen Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ausrollen und zu Stangen formen. Ein Ei trennen, Eigelb verquirlen. Teig-Streifen mit Eigelb bestreichen und mit Meersalz und Kümmel bestreuen. Im Ofen bei 170 Grad Umluft circa zwölf Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Für die Soljanka Zwiebeln abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Schinkenwurst und Salami würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Zwiebeln, Kartoffeln und Wurst anbraten. Gemüsefond und Tomaten-Ketchup hinzufügen. Kurz aufkochen, dann bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Gewürzgurken in Scheiben schneiden und samt Lake zur Soljanka geben. Tomate häuten, Strunk entfernen, würfeln und ebenfalls zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kümmel abschmecken. Für die Garnitur Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Soljanka mit saurer Sahne und Petersilie garnieren, mit Salz-Kümmel-Stangen auf Tellern anrichten und servieren.